

« Les Médailleurs » Fromonval 14 octobre 2017

Mamirolle-Besançon. L'officiel des Fromages - France

Pâtes Molles Croutes Fleurie

OR : Le Crémouge Bio 500 g : Paturages Comtois, Aboncourt-Gesincourt 70
Argent : Le brie du Val de Saône : Paturages Comtois, Aboncourt-Gesincourt 70
Bronze : Le Crémouge Bio Kg : Paturages Comtois , Aboncourt –Gesincourt (70)

Pâtes Molles Croute Lavées

OR : « Le Mont Noix » : Fromagerie de montbéliard (25)
Argent : Le Boulinoix, GAEC Ruisseau des Ecrevisses, BOULIGNEY 70
Bronze : « Le Metsi » : Fromagerie du Mont d'Or, METABIEF (25)

Pâtes Molles à Croutes Mixtes

OR : L'EDEL de Cléron, Fromagerie SA PERRIN à CLERON (25)
Argent : « Le Bois Blond » ; Paturages Comtois Aboncourt-Gesincourt (Hte Saône)
Bronze : Le c'remouge bio kg , Paturages Comtois Aboncourt Gesincourt (70)
Bronze : le Fondant chaud, Paturages Comtois Aboncourt- Gesincourt (70)

Pâtes Molles Spéciales

OR : Le bois cendré, Paturages Comtois Aboncourt-Gesincourt (70)
Argent : Le Val de loue, SA Perrin-Vermot Cleron (25)
Bronze : Le brebis Affiné, GAEC de la Charmine , Monthureux Sur Saone (88).

Raclettes Nature

OR : La Raclette des Monts de Joux nature, Coopérative les Monts de Joux, Bannans (25)
Argent : La Raclette Nature : SA Perrin Vermot , CLERON (25)
Bronze : Raclette Nature Pasteurisée : Fromagerie de Clerval (25)

Raclettes Spéciales ou aromatisées

OR : Raclette à l'ail des Ours : Fromagerie de la Durance , 05 GUILLESTRE (Hautes Alpes -Queras)
Argent : Raclette au vin d'Arbois , Fromagerie SA Perrin-Vermot Cleron (25)
Bronze : Raclette Fumée : Fromagerie SA PERRIN-VERMOT Cleron (25)
Bronze : Raclette au Poivre : Fromagerie de Montbéliard (25)

Tomes et pâtes pressées jury 2

OR : Le grand Basque Ondua, Fromagerie ONETIK , Macaye (64) Pyrénées Atlantique.
Argent :La Meule du Ruisseau , GAEC du Ruisseau des Ecrevisses BOULIGNEY (70)
Bronze : La tome du Lomont, Fromagerie de Clerval (25)

Tomes et pates Pressées jury 1

ARGENT : Le Chatou, GAEC des Roches du Dard, SANCEY (25)
BRONZE : La tome des Monts, SA Perrin-Vermot , CLERON '(25)

TOMES Spéciales affinées

OR : La Biquette de GIMEL , , M. Dummermuth 1188 GIMEL (Suisse)
Argent : La tome des Princes ail des Ours, Fromagerie de Montbéliard (25)
Bronze : Le Bethmale au lait de Chèvre, Fromagerie Jean FAUP, Saint GIRONS (09) Arrière

YAOURTS Nature

Or : GAEC Rognon, La Baraque des Violons, Tarcenay (25)
Argent : GAEC des roches du Dard ,SANCEY (25)
Bronze : SARL Lehmann, ETUPES (25)

Yaourts aux FRUITS

Or : Yaourt aux Myrtilles , SARL Lehmann Etupes (25)
Argent : Yaourt Fruit du Verger, Laiterie Maugain , Chapelle d'Huin (25)
Bronze : Yaourt à la Mandarine et Yaourt à la Framboise : Fromagerie SARL Lehmann Etupes (25)
Bronze : Yaourt à la Framboise , SARL Lehmann Etupes (25)

YAOURTS Aromatisés

OR : Yaourt a la Vanille , Fromagerie de Montbéliard (25)
Argent : Yaourt au Citron : SARL Lehmann ETUPES (25)
Bronze : Yaourt à la Fraise, Laiterie Maugain , Chapelle d'Huin (25)

Yaourts autre que Lait de Vache

OR : Yaourt au lait de Brebis : GAEC de la Charmine, Monthureux sur Saone, près Vittel (88)
Argent : Yaourt au Lait de Chevre : GAEC de la Charmine , Monthureux Sur Saone (88)

CHEVRES FRAIS

OR : GAEC de la Charmine à Monthureux sur Seine (88)
Argent : La Ferme du Lison , ECHAY (25)
Bronze : Fromagerie Kustner Serge 1188 GIMEL (Suisse)

Chèvres Mi Affinés

Or : Ferme du Lison, ECHAY (25)
Argent : GAEC des Caprines 54 SOMMERVILLER (54) Meurthe et Moselle
Bronze : GAEC de la Charmine à Monthureux sur Seine (88)

Chèvres affinés SECS

OR : Le CRotin sec : GAEC des Roies, CHARBONNAT (71) Saône et Loire
OR : Le Chèvre sec : GAEC LAPRAY Colette et Guy, Martigny le comte, (71)
Argent : Le Crotin Sec : La Chevrerie de AUDE, Dammartin les templiers, 25

Spécialités de Chevres (frais)

-Or : Chevre aux Aromes du Jardin , GAEC de la Charmine , Monthureux Sur Saone (88)
-Argent : Fleurs de Montagne et Miel : Kursner Serge 1188 GIMEL (Suisse)
-Bronze : Chèvre au Curry-Pavot : GAEC des Caprines , Pierre Bourdon, Sommerviller (54).
-Bronze : Chèvre ail et fines herbes , GAEC de la Charmine à Monthureux sur Seine (88)

Cancoillotte NATURE et Beurre

OR : La Nature de Raguin, Raguin terroirs authentiques VERCEL 25
Argent : « La nature 250 gr. SA Cancoillotte Fleuron des Gourmets CLERVAL 25
ARGENT : Nature Bio, SA Cancoillotte Fleuron des Gourmets , CLERVAL 25
Bronze : La Nature , Fruitière du Vallon de Sancey (25)

CANCOILLOTTE aux Aromates

OR : La Cancoillotte u Cumin , SARL Lehmann Etupes 25
ARGENT : Cancoillotte au Cumin, Fruitière du Vallon de Sancey 25
BRONZE : Cancoillotte à l'échalotte, SARL Lehmann ETUPES 25
Bronze : Cancoillotte aux Cèpes , SARL Lehmann ETUPES 25

Cancoillottes au Vin

Or : La Raguin au vin jaune, Raguin terroirs authentiques Vercel 25.
ARGENT : Cancoillotte au Savagnin , Fromagerie Rastaetter à LURE (70)
Argent : Cancoillotte au Vin jaune, SE Fleuron des Gourmets CLerval 25
Bronze : Cancoillotte au Savagnin , SARL Lehmann ETUPES 25

Cancoillottes a l'ail

OR : Cancoillotte à L'ail Bio, Sa Cancoillotte Fleuron des Gourmets
Argent : Raguin à l'ail , Raguin Terroirs authentiques, VERCEL (25)
Bronze : L'ail 250 gr.SA Cancoillotte Fleuron des gourmets Clerval (25)

LE BEURRE

OR : Le Beurre de Baratte, SCAF « Le Fied » à CHAMOLLE (Jura)

OR : Le Beurre de Baratte, Fromagerie de CHAZOT-PASSAVANT (Doubs)

ARGENT : Le beurre de Bresse Coq d'Or, Beurrerie coopérative le Coq d'Or à FOISSIAT (Ain)

ARGENT : Le beurre cru de baratte, Fruitière du Vallon de Sancey (Doubs)

Bronze : Le beurre de tradition fermière, GAEC ROGNON, TARCENAY (Doubs)

Bronze : Le Beurre du Russey, SCAF du RUSSEY (Doubs)

Avec Nos Partenaires : Département du Doubs, Sénat, Assemblée nationale, Ste Sogebul Poligny fournitures fromageries, Comité interprofessionnel de Gestion du Comté, Credit Agricole Ornans, ENIL de Mamirolle, Mairie de Mamirolle. Organisation : Fromagerie-Musée de Trépot et ENIL Mamirolle (Franche-Comté)

Le Prochain Concours aura lieu le Samedi 13 octobre 2018 à MAMIROLLE (France)

Page 3/3

Ce palmarès se retrouve sur notre site www.fromonval.fr